
Krem truskawkowy holenderski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2318 razy.

500 g truskawek,

4 jaja,

4 łyżki cukru,

1/2 szklanki śmietanki,

kieliszek rumu,

2 szklanki bitej śmietany

Umyte i oczyszczone z szypułek truskawki przetrzeć przez sito, pozostawiając kilka do dekoracji. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać słodka śmietanę i ubić wszystko w gorącej kąpieli, aż masa zgęstnieje. Ostudzić. Z białek ubić sztywną pianę, delikatnie wymieszać z bitą śmietaną, przecierem truskawkowym, rumem oraz wystudzona masa jajeczno-śmietankowa. Rozłożyć na miseczki, ozdobić truskawkami i zaraz podawać.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>